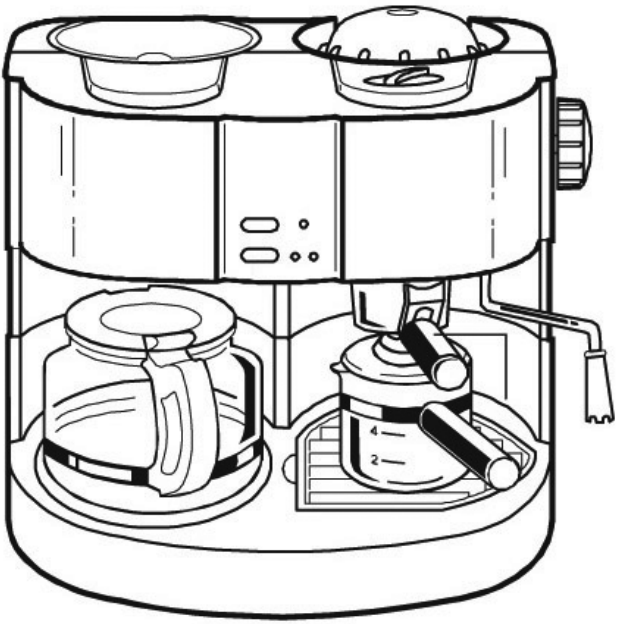
MÁQUINA PARA HACER CAFÉ



Número de producto

169069

UPC: 681131690690

Para obtener atención al cliente, llame a Servicio al cliente al 1-877-207-0923 (EE.UU.) ó 1-877-556-0973 (Canadá)

169069

INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

Al usar electrodomésticos, siempre se deberán cumplir ciertas precauciones de seguridad básicas, incluyendo las que se mencionan a continuación:

- **Lea todas las instrucciones y la información de este manual de instrucciones y cualquier otro material incluido en esta caja y referido al producto antes de operar o usar este electrodoméstico.**
- No toque las superficies calientes. Utilice las asas o perillas.
- Para protección contra riesgo de incendio, choques eléctricos y lesiones personales, no sumerja el cable, los enchufes ni el electrodoméstico en agua ni en otros líquidos.
- Es necesario vigilar con atención cuando utilice un electrodoméstico cerca de niños o cuando ellos lo utilicen.
- Desenchufe del tomacorriente cuando no esté en uso y antes de limpiarlo. Deje enfriar el electrodoméstico antes de colocar o quitar las piezas, y antes de limpiarlo.
- No ponga en funcionamiento ningún electrodoméstico con un cable o enchufe dañado o si el electrodoméstico no funciona correctamente o ha sido dañado de alguna manera. Llame al número gratuito de nuestro servicio al cliente para recibir información sobre revisión, reparación o ajuste.
- El uso de accesorios no recomendados por el fabricante del electrodoméstico puede resultar en incendio, choque eléctrico o lesiones personales.
- No lo use en exteriores.
- No deje que el cable quede colgando del borde de la mesa o mostrador, ni que quede en contacto con superficies calientes.
- No coloque el electrodoméstico sobre o cerca de un quemador a gas o eléctrico caliente, o en un horno caliente.
- Para desconectar, gire todas las perillas de control hacia la posición "OFF" (apagar), y luego desenchufe del tomacorriente de pared.
- No utilice el electrodoméstico para otros fines que no sean para los que fue diseñado.
- No desenrosque ni quite la tapa del hervidor mientras la máquina está en funcionamiento. Espere hasta que finalice el ciclo de preparación y que se hayan usado toda el agua y todo el vapor.
- Uso de las jarras de vidrio.
  A. La jarra está diseñada para usarse con este electrodoméstico. Nunca deberá usarse directamente sobre un hornillo.
  B. No coloque una jarra caliente sobre una superficie mojada o fría.
  C. No utilice una jarra resquebrajada o que tenga el asa suelta o floja.
  D. No limpie la jarra con limpiadores, paños de fibra metálica, u otros materiales abrasivos.

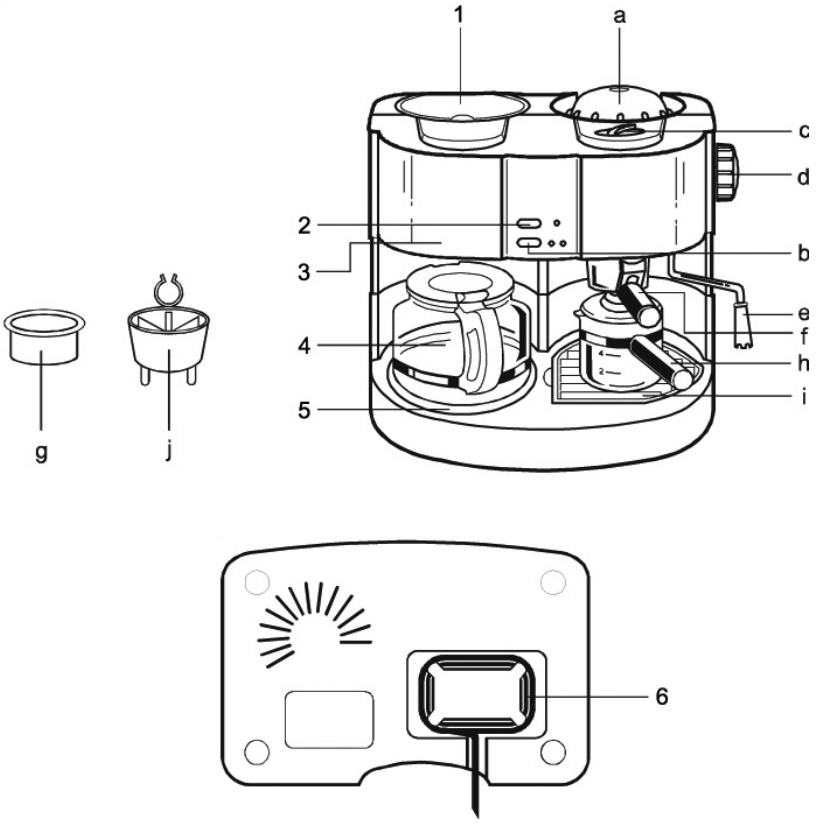
¡GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES!

Precaución:

Este electrodoméstico es para uso doméstico únicamente. Cualquier servicio que no sea limpieza y mantenimiento de uso deberá ser realizado por un representante de servicios autorizado.

- No sumerja la base en agua ni trate de desarmarla.
- Para reducir el riesgo de incendio o choque eléctrico, no quite la base. No contiene piezas que el usuario pueda reparar. La reparación deberá ser realizada por el personal de servicio autorizado únicamente.
- Verifique el voltaje para asegurarse de que el voltaje indicado en la etiqueta concuerde con el voltaje de su casa.
- ¡Nunca utilice agua tibia ni caliente para llenar el recipiente para el agua! ¡Use sólo agua fría!
- Nunca rellene el depósito de agua mientras esta cafetera esté en funcionamiento. Apague la cafetera y déjela enfriar durante diez minutos antes de volver a llenarla de agua.
- Antes de encender su máquina para hacer café, asegúrese de que la jarra esté bien colocada dentro del círculo del plato calentador.
- Mantenga sus manos y el cable alejados de las partes calientes del electrodoméstico durante su funcionamiento.
- Nunca limpie con pulidores ni implementos ásperos.

PIEZAS



Café

1. Depósito de agua con bisagra
2. Botón de encendido/apagado de goteo de café
3. Soporte del filtro giratorio
4. Jarra de vidrio
5. Plato para calentar con control termostático
6. Cable CA y compartimento para el cable

Espresso/Capuchino

a) Tapa del hervidor

b) Botón de encendido/apagado de espresso/capuchino

c) Control de concentración del espresso

d) Perilla de control de vapor

e) Boquilla de vapor

f) Soporte del filtro

g) Filtro de metal

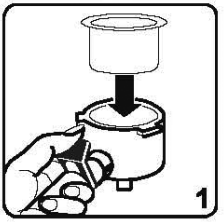
h) Jarra de vidrio con mango y tapa

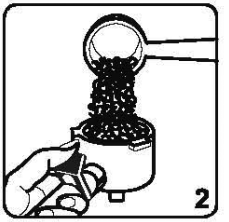
i) Rejilla para derrames removible

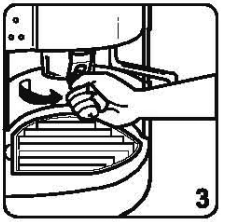
j) Adaptador para tazas

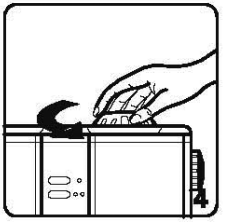
INSTRUCCIONES DE FUNCIONAMIENTO

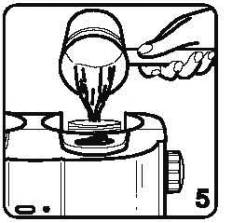
Espresso/Capuchino

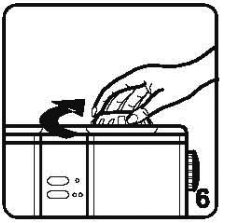


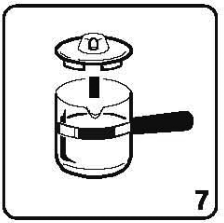


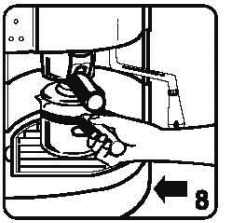


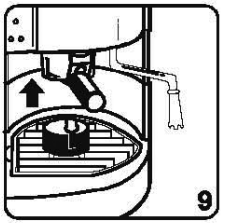


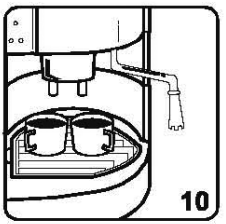


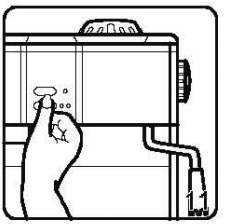


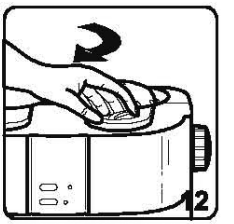


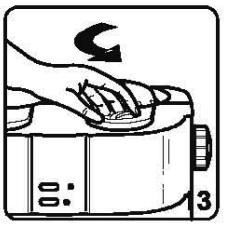


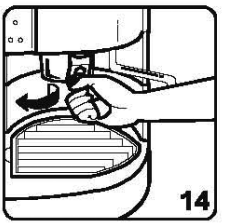


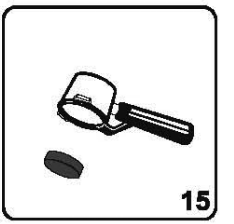






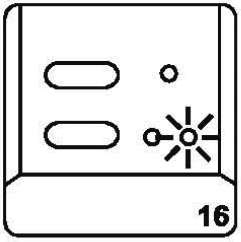


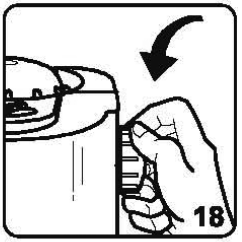


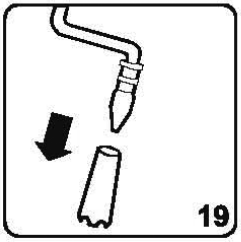


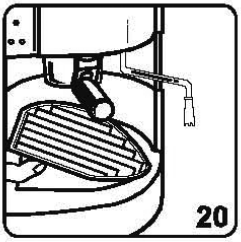
INSTRUCCIONES DE FUNCIONAMIENTO

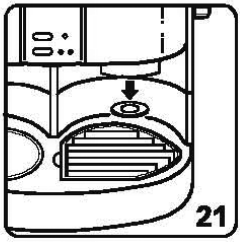
Espresso/Capuchino



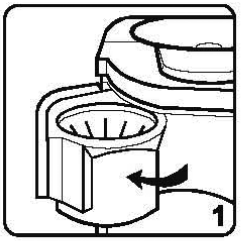


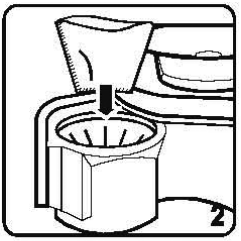


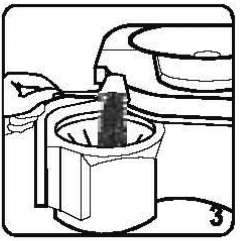


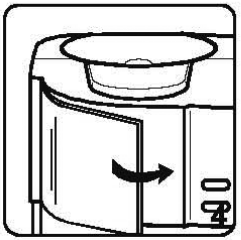


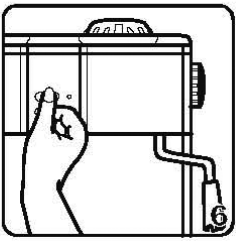
Café de Filtro:











La **máquina para hacer café** es una máquina que combina la elaboración de café, espresso y capuchino, que incorpora todas esas funciones en un sistema para elaborar café/espresso "todo-en-uno" que ahorra lugar. Este electrodoméstico ofrece un funcionamiento fácil y un rendimiento sin fallas.

INSTRUCCIONES DE FUNCIONAMIENTO

Antes De Comenzar...

Le recomendamos que se familiarice con todas las piezas de su **máquina para hacer café** antes de usar la máquina. Con la unidad desenchufada, comience introduciendo el filtro de metal (g) en el soporte del filtro (f), coloque el soporte del filtro en el cabezal de preparación, y retire y vuelva a colocar la tapa del hervidor (a). Pruebe el botón on/off (encendido/apagado) y el controlador de vapor, y también verifique todas las piezas de la cafetera. Lave todas las piezas sueltas con agua tibia y jabón, enjuáguelas bien y séquelas. También se recomienda que opere su máquina para hacer café una vez sin café, siguiendo las instrucciones indicadas para hacer espresso y café.

PRECAUCIÓN - PRESIÓN

Es importante que NUNCA abra la tapa del hervidor (a) ni retire el soporte del filtro (f) mientras que su **máquina para hacer café** esté encendida, o mientras haya presión en el hervidor. Siga las instrucciones que aparecen a continuación para saber si la máquina está bajo presión aún. **Deberán seguirse estas precauciones de seguridad mientras su máquina esté en uso y entre diez y quince minutos después del último uso de la máquina.**

Cómo liberar la presión

1. Asegúrese de que la máquina esté apagada.
2. Desenchufe la máquina.
3. Sostenga una jarra con agua fría debajo de la boquilla de vapor e introduzca la boquilla dentro de la jarra.
4. Una vez que la boquilla de vapor se haya introducido dentro de la jarra de agua, gire la perilla que controla el vapor hacia la izquierda. Continúe este procedimiento hasta que no salga más vapor por la boquilla de vapor.
5. Gire la perilla que controla el vapor hacia la derecha.
6. Ahora puede quitar la tapa del hervidor y el soporte del filtro.
7. En caso de que aún haya agua en el depósito del hervidor, quite la jarra de vidrio y la bandeja de goteo, y dé vuelta la máquina para vaciar el agua restante en el depósito.

Cómo Preparar Café Espresso

El café espresso es mucho más rico y fuerte que el café normal. Debido a su riqueza, la mayoría de las personas lo disfrutan en cantidades pequeñas y, por tal motivo, por lo general se sirve en tazas pequeñas de 2 a 2 1/2 onzas (60 a 74 cc). Cuando se utiliza correctamente, su **máquina para hacer café** producirá un café espresso intenso, oscuro y delicioso. Siga las instrucciones y utilice café fresco molido previamente, bien tostado o granos que muela usted mismo.
Recuerde: el café espresso necesita una molienda más fina que el café normal.

1. Coloque su máquina para hacer café cerca de un tomacorriente y enchufe la máquina. Asegúrese de que el botón de café espresso esté en la posición “off” (apagado).
2. Coloque el filtro de metal (g) en el soporte del filtro (f) (vea la figura 1). El metal está marcado por dentro indicando 2 o 4 tazas. Llénelo hasta el nivel deseado.
3. Llene el filtro de metal con café espresso molido (vea la figura 2). Apisone apenas el café y quite el exceso de café del borde del soporte del filtro. Esto asegurará que el soporte del filtro calce correctamente en el cabezal de preparación.

INSTRUCCIONES DE FUNCIONAMIENTO

Atención: no apisone el café en exceso. No ponga más café que el que se indica con la marca de 4 tazas. Esto puede hacer que se obstruya o derrame (vea la sección Problemas y Causas).

4. 4. Inserte el soporte del filtro en la máquina. Suba el soporte del filtro hasta el cabezal de preparación y gire el soporte del filtro firmemente hacia la derecha, hasta que ya no pueda ir más. El soporte del filtro debe estar lo más hacia la derecha posible del rango de trancado. Si el filtro no está al menos en la mitad del rango de trancado, no haga funcionar la máquina. En lugar de esto, quite el soporte del filtro y vuelva a insertarlo según se describe anteriormente hasta que el filtro esté dentro del rango de trancado (vea la figura 3). **Seguir este procedimiento evitará que el soporte del filtro se salga cuando se acumule la presión durante el proceso de preparación**
5. Desenrosque la tapa del hervidor (a) girándola hacia la izquierda (vea la figura 4).
6. Utilizando la jarra de vidrio, llene el depósito del hervidor con agua fría (vea la figura 5) hasta el nivel de agua correspondiente.

Pautas de medición: La jarra de vidrio (h) tiene marcas para 2 tazas y 4 tazas y vapor. 2 tazas de agua rinden 2 tazas de café espresso. 3 tazas de agua rinden 2 tazas de café espresso, más vapor para la espuma de leche para el capuchino. 4 tazas de agua rinden 4 tazas de café espresso. 5 1/2 tazas de agua es el borde superior de la banda de metal que rodea la jarra.

PRECAUCIÓN: nunca llene el depósito del hervidor mientras la máquina de hacer café esté en funcionamiento. Debe estar en la posición "off" (apagado). Nunca vierta más de 12 onzas (355 cc) de agua en el depósito del hervidor.

7. Coloque la tapa del hervidor (a) en la máquina y gírela hacia la derecha hasta que quede segura (vea la figura 6).
8. Luego, coloque la tapa de la jarra en la jarra (h) de modo que la abertura apunte hacia el pico vertedor (vea la figura 7).

Atención: asegúrese de que la rejilla para derrames (i) esté en su lugar.

9. Coloque la jarra bajo el soporte del filtro. Asegúrese de que la boquilla del soporte del filtro apunte a la abertura de la tapa de la jarra (vea la figura 8).
10. Para hacer café espresso directamente en las tazas, calce el adaptador para tazas (j) en el soporte del filtro (vea la figura 9). Coloque las tazas directamente bajo los dos picos (vea la figura 10).
11. Ahora está listo para hacer el café espresso. Presione el botón "Espresso / Cappuccino" para encenderla. (Vea la figura 11). Se encenderá la luz indicadora de encendido/apagado. Gire el control de concentración del café (c) hasta el nivel deseado. (Vea las figuras 12 y 13).
12. Después de aproximadamente 2 minutos, el agua habrá alcanzado la temperatura adecuada.
13. El agua en este momento pasará por el café molido, produciendo el café espresso en la jarra de vidrio o en las tazas, según haya elegido.
14. Una vez que haya dejado de hacer café, apague la máquina apretando nuevamente el botón "Espresso / Cappuccino". (Vea la figura 11). La luz de control se apagará, indicando que la máquina está apagada.
15. Antes de quitar el soporte del filtro para limpiarlo, asegúrese de que el hervidor no tenga presión (vea la sección PRECAUCIÓN: PRESIÓN).

INSTRUCCIONES DE FUNCIONAMIENTO

¡Atención! ⚠ Superficie Caliente

El soporte del filtro puede estar caliente durante el funcionamiento, para quitar el soporte del filtro, gire el filtro hacia la izquierda, hasta que el soporte se salga de la máquina. (Vea la figura 14) Las piezas metálicas pueden estar calientes y se pueden enfriar bajo agua del grifo fría. Para hacer más café espresso, haga lo siguiente: verifique si el depósito del hervidor está vacío y no bajo presión (vea la sección PRECAUCIÓN: PRESIÓN).

Saque el soporte del filtro (f). Vacíe el filtro de metal (vea la figura 15). Repita los pasos 1 a 4 de esta sección.

Cómo Preparar Capuchino

1. El primer paso para hacer capuchino es hacer el café espresso. Por lo tanto, llene la jarra de vidrio hasta la cantidad de agua necesaria para hacer la cantidad deseada de café espresso, más agua adicional para la espuma de la leche (vea la sección Cómo preparar café espresso).
2. Llene una pequeña jarra de acero inoxidable 1/3 o 1/2 con leche fresca fría y déjela a un lado.
3. Siga las instrucciones para el café espresso hasta el punto 11.

Nota: no utilice el adaptador para tazas para hacer capuchino, utilice sólo la jarra de vidrio.

4. 4. Ni bien haya hecho la mitad del café espresso, gire la perilla de control de concentración hacia la derecha hasta que quede firme apuntando a la marca "☕ taza" (fig. 12). En este momento el hervidor ha credo suficiente presión y vapor como para comenzar a hacer espuma en la leche. Se encenderá la luz indicadora de "vapor" (vea la figura 16). Hacer la espuma en la leche antes de terminar el café espresso evita que se quede sin vapor. Esto sucederá si hace la espuma de la leche al final del proceso de preparación.
5. Para hacer espuma en la leche, tome la jarra con leche fría e introduzca la boquilla de vapor con el accesorio para hacer vapor hasta la mitad en la leche (vea la figura 17). Luego gire la perilla de control del vapor hacia la izquierda (vea la figura 18) durante aproximadamente 45 a 60 segundos, según cuánta espuma quiera y el tipo de leche que use. Gire la perilla de control del vapor hacia la derecha hasta que quede firme después de usarla

¡Atención! ⚠ **Superficie Caliente** No deje que la leche hierva (esto sucede si se forman grandes burbujas en la superficie de la leche).

6. Después de hacer espuma en la leche, déjela a un lado para que se asiente.
7. Gire la perilla de control de concentración hacia la izquierda hasta el nivel deseado para terminar de preparar el café espresso.
8. Vierta el café en una taza con capacidad para al menos 5 onzas (150 cc). Agregue la leche al café y agregue con una cuchara la espuma de la leche. La proporción entre el café espresso y la leche es a gusto; en Italia normalmente es 1 parte de café y 2 partes de leche más la espuma. La boquilla de vapor puede estar caliente durante el funcionamiento.

Sólo Vapor

Si quiere hacer espuma en la leche, llene la jarra de vidrio con agua hasta la marca "". Esto le dará aproximadamente un minuto de vapor. Asegúrese de que la perilla de control de concentración esté definida en la marca "cup" (taza).

1. Vierta el agua en el depósito de agua y encienda la máquina.
2. Coloque una taza bajo la boquilla de vapor y recoja el agua que caiga. Tan pronto como se encienda la luz indicadora, active la perilla de control de vapor.
3. Ahora siga los pasos 5 y 6. Cuando haya terminado de hacer espuma en la leche apague la máquina.

Cómo Preparar Café

Antes de hacer su primera taza de café, recomendamos lavar la cafetera una o dos veces sólo con agua, sin café molido en la cesta del filtro. Esto eliminará el posible polvo que se haya acumulado durante el envío. Asegúrese de que el depósito de agua esté vacío. Quite todo el material, etc., que se pueda encontrar en el depósito de agua.

- Asegúrese de que el filtro giratorio esté cerrado correctamente durante el proceso de preparación. Al cerrar el filtro giratorio puede notar una cierta resistencia cuando el mango del filtro giratorio esté a aproximadamente 1/2 pulgada de la pieza fija. Apriete con firmeza hasta que el mango toque el lado de la cafetera.
- **Precaución:** si no calza el soporte del filtro correctamente, no funcionará la característica de Pausa y servir. Esto puede hacer que el agua caliente o el café caliente se desborden.
- El mecanismo de Pausa y servir se abre mientras la jarra de vidrio está en la máquina y correctamente colocada sobre el plato para calentar y el filtro giratorio está correctamente cerrado. Al preparar café, asegúrese de que la jarra de vidrio esté en su lugar (vea la sección Característica de pausa y servir).

Colocación del café molido

1. Saque el soporte del filtro (3) (vea la figura 1) e introduzca un filtro de papel cónico para 8 a 12 tazas. Al colocar el filtro, asegúrese de que la costura apunte hacia el mango del soporte del filtro (vea la figura 2). Use las manos para acomodar el filtro al contorno del soporte del filtro. Esto le permitirá obtener mejores resultados.
2. Coloque el café molido en el soporte del filtro (vea la figura 3). Sugerimos usar una cuchara medidora al ras de café molido para cada taza de café filtrado fuerte. Después de usar la cafetera varias veces, puede ajustar la cantidad a su gusto. No recomendamos usar café que esté molido al punto de que parezca polvo, ya que esto impedirá que el agua pase por el café.
3. Cierre el soporte del filtro y asegúrese de que esté completamente cerrado (vea la figura 4).

Atención: Asegúrese de que el papel de filtro no se doble cuando cierre el soporte del filtro. De lo contrario, el agua puede pasar entre el papel de filtro y el soporte del filtro produciendo una taza de café muy liviano.

INSTRUCCIONES DE FUNCIONAMIENTO

Llenado del depósito de agua

1. Abra la tapa con bisagra del depósito de agua (vea la figura 5). Vierta la cantidad deseada de agua (vea la figura 6). La cantidad de café recién filtrado después del proceso será siempre menor a la cantidad de agua que ponga en el depósito de agua. Esto se debe a la absorción de agua por parte del café molido. Por lo tanto, ponga un poco más de agua para obtener la cantidad de tazas que desea.
2. Coloque la jarra de vidrio con la tapa puesta sobre el plato para calentar.
3. Encienda la **cafetera** usando el botón de encendido/apagado. Se encenderá la luz indicadora, mostrando que comenzó el proceso de preparación (vea la figura 7).

Característica de pausa y servir

Este dispositivo detiene automáticamente el flujo de café filtrado que pasa por el filtro cónico si saca la jarra de vidrio del plato para calentar durante el ciclo de preparación. Tiene aproximadamente 20 segundos entre que quita la jarra y la vuelve a introducir en el plato para calentar. El dispositivo de Pausa y servir cierra el filtro cónico de modo tan eficiente que prácticamente no hay goteo alguno sobre el plato para calentar. Una vez que vuelve a poner la jarra, se puede reiniciar el proceso de preparación y el flujo de café hacia la jarra.

Precaución

Si el café GOTEA sobre el plato para calentar después de sacar la jarra, por lo general indica que falta el sello del soporte del filtro o que está defectuoso. También es posible que haya colocado mucho café molido en el papel de filtro. Esto hace que el agua que se cae al filtro cónico se derrame entre el filtro y los lados del filtro cónico. Si sucede que se obstruye y gotea, coloque inmediatamente la jarra de vidrio sobre el plato para calentar, y deje que el ciclo normal de filtrado siga su curso. No saque el filtro giratorio hasta que no se haya completado el proceso de preparación.

LIMPIEZA

- Antes de limpiar la máquina, apáguela, desenchúfela y deje que se enfríe.
- Limpie la cesta del filtro, la jarra y la tapa en una solución de agua tibia y jabón líquido suave. Estas piezas también se pueden colocar en el nivel superior del lavavajillas, lejos de los elementos de calor, para obtener una limpieza segura y efectiva.
- La máquina se puede limpiar usando un paño húmedo.
- Limpie el cabezal de preparación con un paño húmedo y quite el café molido.
- Si quedó agua en el depósito del hervidor, deje que la máquina se enfríe, quite todas las piezas sueltas y vacíelo por la abertura superior dándola vuelta.
- Nunca utilice productos para fregar.
- Nunca sumerja el electrodoméstico en agua.
- Nunca utilice un paño para limpiar el interior del depósito de agua, ya que esto puede dejar restos extraños en el depósito. Tan sólo lávela con agua fría periódicamente.

LIMPIEZA

Limpieza de la boquilla de vapor

Limpie la boquilla de vapor cada vez después de haberla sumergido en leche, de lo contrario se obstruirá el interior de la boquilla y se le dificultará sacar los restos de leche de la superficie exterior ya que se endurecerán. El accesorio para hacer espuma se puede quitar para limpiarlo (vea la figura 19). Si se obstruye, quite todas las partículas de leche usando una aguja de coser. Inmediatamente después de haber terminado de hacer la espuma en la leche, limpie el exterior de la boquilla con un paño húmedo.

TENGA CUIDADO: sostenga el paño húmedo muy cerca de la punta de la boquilla y gire la perilla de control de vapor. Deje que el vapor salga contra el paño húmedo durante uno o dos segundos. Luego saldrán los residuos de leche. Luego apague la máquina.

Limpieza de la bandeja de goteo

La rejilla para derrames se puede limpiar quitando la rejilla (vea la figura 20).

PRECAUCIÓN:

NO intente abrir ni desarmar el cuerpo principal de la máquina.

Descalcificación De La Cafetera De Espresso

La cafetera de espresso debe descalcificarse regularmente. La frecuencia depende de la dureza del agua y de cuán seguido utilice la cafetera de espresso. Antes de la desincrustación, DEBE desenenroscar el tamiz de preparación del cabezal de preparación. (Vea la figura 21)

1. Quite todos los residuos de cal y café del tamiz de preparación y del cabezal de preparación. Por motivos ecológicos y de salud, recomendamos el uso exclusivo de materiales biológicos tales como ácido cítrico, que se puede obtener en farmacias.
2. Disuelva 2 cucharadas grandes de ácido cítrico en 10 onzas líquidas (295 cc) de agua tibia y vierta en el depósito del hervidor. Coloque un recipiente debajo del cabezal de preparación y otro debajo de la boquilla de vapor (Nota: no utilice el soporte del filtro durante la descalcificación).
3. Encienda la máquina y la perilla de control de vapor y espere hasta que el vapor comience a salir por la boquilla de vapor. Deje que el vapor salga durante aproximadamente 30 segundos.
4. Luego cierre la perilla de control de vapor y deje que la solución de desincrustación pase por el cabezal de preparación.
5. Después de cada ciclo de preparación, apague el electrodoméstico y deje que se enfríe.
6. Repita esta operación una vez más.
7. Luego de esto, deje que pase por todo el sistema agua limpia igual a 2 depósitos del hervidor. Apague el electrodoméstico. Deje que se enfríe. Inserte el tamiz de preparación en el cabezal de preparación nuevamente y ajústelo.

LIMPIEZA

Descalcificación De La Cafetera

La cafetera debe descalcificarse regularmente. La frecuencia depende de la dureza del agua y de cuán seguido utilice la cafetera.

Las señales que se pueden reconocer para cuándo es necesario descalcificar la cafetera son:

- más ruido durante el hervor
- mayor tiempo de preparación
- si el uso es frecuente, la desincrustación debe realizarse del siguiente modo:
- con agua blanda una vez al año
- con agua medio dura cada tres meses
- con agua dura una vez al mes. Si no está seguro de la dureza del agua en su área, puede llamar al departamento local de servicio de agua.

1. Por motivos ecológicos y de salud, recomendamos el uso exclusivo de materiales biológicos tales como ácido cítrico, que se puede obtener en farmacias.
2. Disuelva 2 cucharadas grandes de ácido cítrico en 1/2 cuarto (473 cc) de agua y vierta en el depósito de agua. Pase esta solución 2 ó 3 veces como si estuviera haciendo café, pero sin café molido.

Nota: debe dejar enfriar la solución caliente de desincrustación antes de verterla en el depósito de agua.

3. Haga correr una taza de agua limpia dos veces por la máquina.

PROBLEMAS Y SUS CAUSAS AL HACER ESPRESSO O CAPUCHINO

(Siempre verifique si el electrodoméstico está enchufado y en la posición adecuada.)

Problema	Causas
1. Gotea café por el soporte del filtro	• No se introdujo correctamente el soporte del filtro • No se empujó lo suficiente el soporte del filtro • La juta interna está sucia y debe limpiarla • La junta no tiene electricidad, reemplácela por una nueva • No limpió el polvo de café del borde del soporte del filtro
2. El café espresso no sale	• No hay agua en el depósito del hervidor • No hay café en el soporte del filtro • El filtro está obstruido debido a que el café es muy fino o está muy apretado
3. No sale vapor de la boquilla de vapor	• No hay agua o no hay agua suficiente en el depósito de agua • La boquilla de vapor está obstruida (vea la sección LIMPIEZA)
4. No hay suficiente espuma cuando hace espuma en la leche	• La boquilla de vapor está obstruida (vea LIMPIEZA) • No hay suficiente agua en el hervidor para hacer vapor durante 45 a 60 segundos • La leche no estaba suficientemente fría • No utilizó una jarra de acero inoxidable para la espuma de la leche • La leche no era fresca

ATENCIÓN AL CLIENTE

Si tiene un reclamo en virtud de esta garantía, sírvase llamar a nuestro número de atención al cliente.

Para agilizar el servicio, sírvase tener a mano los números de modelo, tipo y serie para que la operadora lo pueda ayudar. Podrá encontrar esos números en la parte posterior de su electrodoméstico.

Model: _____Type:_____ Series: _____

Número de Atención al cliente 1-877-207-0923 (EUA) o 1-877-556-0973 (Canadá)

¡Guarde estos números para referencia futura!

Por más información, visítenos en www.walmart.com

GARANTÍA LIMITADA POR DOS AÑOS

¿Qué haremos?

- Cualquier defecto de material o mano de obra.

¿Durante cuánto tiempo después de la compra original?

- Dos años.

¿Qué haremos?

- Le proporcionaremos uno nuevo.
- Para aquellos productos aún bajo garantía pero que no estén disponibles, WAL-MART se reserva el derecho de reemplazarlos con un producto similar de la marca GE de igual o mayor valor.

¿Cómo se realiza un reclamo de garantía?

- Guarde su recibo.
- Empaquete su unidad correctamente. Recomendamos utilizar la caja y los materiales de embalaje originales.
- Devuelva el producto a su tienda WAL-MART más cercana o llame a Atención al cliente al 1-877-207-0923 (EUA) o 1-877-556-0973 (Canadá)

¿Qué no está cubierto por su garantía?

- Las piezas sujetas a desgaste, incluyendo, sin limitarse a, piezas de vidrio, recipientes de vidrio, cortador/colador, cuchillas, sellos, juntas, embragues, cepillos del motor y/o agitadores, etc.
- Uso comercial o cualquier otro uso que no figure en las instrucciones por escrito.
- Daño por uso indebido, abuso o negligencia, incluyendo no limpiar el producto regularmente de acuerdo con las instrucciones del fabricante.

¿Cómo se relaciona la ley estatal con esta garantía?

- Esta garantía le proporciona derechos legales específicos, y también puede que tenga otros derechos que varíen de un estado a otro o de una provincia a otra.
- ESTA GARANTÍA RIGE EN LUGAR DE TODA OTRA GARANTÍA O CONDICIÓN, EXPRESA O IMPLÍCITA, ESCRITA U ORAL, INCLUYENDO, SIN LIMITARSE A, CUALQUIER GARANTÍA O CONDICIÓN ESTATUTARIA DE COMERCIALIZACIÓN O APTITUD PARA UN PROPÓSITO ESPECÍFICO.
- WAL-MART, GE Y EL FABRICANTE DEL PRODUCTO NIEGAN EXPRESAMENTE TODA RESPONSABILIDAD CON RESPECTO A DAÑOS O PÉRDIDAS ESPECIALES, INCIDENTALES Y CONSECUENTES CAUSADOS POR EL USO DE ESTE ELECTRODOMÉSTICO. TODA LA RESPONSABILIDAD SE LIMITA EXPRESAMENTE A UN MONTO IGUAL AL PRECIO DE COMPRA PAGADO SI UN RECLAMO, NO IMPORTA CÓMO SE REALICE, SE BASA EN UN CONTRATO, INDEMNIZACIÓN, GARANTÍA, INCUMPLIMIENTO EXTRACONTRACTUAL (INCLUYENDO NEGLIGENCIA), RESPONSABILIDAD ESTRICTA U OTRO. ALGUNOS ESTADOS O PROVINCIAS NO PERMITEN ESTA EXCLUSIÓN O LIMITACIÓN DE PÉRDIDAS INCIDENTALES O CONSECUENTES POR LO QUE LA NEGACIÓN ANTERIOR PUEDE QUE NO SE APLIQUE A SU CASO.

¿Qué pasa si tiene un problema con este producto al utilizarlo fuera del país en que lo compró?

- La garantía es válida únicamente en el país de compra y si usted sigue el procedimiento de reclamo correspondiente.

GE es una marca registrada de General Electric Company y se utiliza con licencia por Wal-Mart Stores Inc. Bentonville, AR 72716

Comercializado en Canadá por:
Wal-Mart Canada Corp.
1940 Argentia Road, Mississauga, Ontario L5N1P9